

## **Школа са домом за ученике оштећеног слуха**

### **Школски програм за стручне наставне предмете за трогодишње трајање ПЕКАР**

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

**Подручје рада:** ПОЉОПРИВРЕДА, ПРОИЗВОДЊА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

**Образовни профили:** ПЕКАР, МЕСАР-КОБАСИЧАР и ЦРЕВАР

Редни број	Б. СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ	ПРВИ РАЗРЕД				нас. у блоку год.	ДРУГИ РАЗРЕД				нас. у блоку год.	ТРЕЋИ РАЗРЕД				нас. у блоку год.	УКУПНО				нас. у блоку год.
		раз. часовна настава					раз. часовна настава					раз. часовна настава					раз. часовна настава				
		недељно		годишње			недељно		годишње			недељно		годишње			недељно		годишње		
		Т	В	Т	В		Т	В	Т	В		Т	В	Т	В		Т	В	Т	В	
1.	основе прехранбене технологије	3		111											3		111				
2.	машине и апарати					2		74			2		70		4		144				
3.	прехранбена технологија	2		74		4		148			4		140		10		362				
4.	практична настава		10		370		14		518			14		490		38		378			
	Укупно Б:	5	10	185	370		6	14	222	518		6	14	210	490		17	38	617	378	
	Укупно Б:	15		555			20		740			20		700			55		1995		
	Укупно А+Б::	30		1110			30		1110			30		1050			90		3270		

## Основе прехранбене технологије

први разред средње школе – пекар

Циљ наставе предмета основе прехранбене технологије је стицање теоретских знања и њихова примена у практичном раду ученика током реализације практичне наставе.

Задаци наставе су:

- схватање улоге основних хранљивих материја које дају енергију и служе за изградњу организма, као и улогу материја које регулишу правилан ток биолошких процеса у организму;
- схватање основних карактеристика исхране;
- упознавање ученика са значајем и улогом микроорганизама у природи;
- упознавање са основним законима о здравственом надзору над животним намирницама и законом о санитарној инспекцији;
- указивање на начин заштите од штетног дејства микроорганизама при производњи намирница и њиховом промету.

### Корелација:

Наставна тема Хранљиве материје, корелација прехранбена технологија-теме Хемијски састав брашна, Вода

Наставна тема Беланчевине, корелација прехранбена технологија-теме Хемијски састав брашна, Вода

Наставна тема Угљени хидрати, корелација прехранбена технологија-теме Хемијски састав брашна, Вода

Наставна тема Липиди, корелација прехранбена технологија-теме Хемијски састав брашна, Вода

Наставна тема Минералне материје, корелација прехранбена технологија-теме Хемијски састав брашна, Вода

Наставна тема Вода у организму и намирницама, корелација прехранбена технологија-теме Хемијски састав брашна, Вода

Наставна тема Витамини, корелација прехранбена технологија-теме Хемијски састав брашна, Вода

Наставна тема Микробиологија са хигијеном, корелација прехранбена технологија-теме Амбалажа за сировине,

Наставна тема Значај хигијенско-санитарних услова по којима се одвија производња и промет намирница, корелација практична настава Складиште помоћних сировина, Одржавање радног места и опреме

Наставна тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, корелација прехранбена технологија-теме Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина, практична настава Складиште помоћних сировина, Одржавање радног места и опреме

Наставна тема Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, корелација прехранбена технологија-теме Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина, практична настава Складиште помоћних сировина, Одржавање радног места и опреме

Наставна тема Хигијенско-санитарни услови за нешкодљиво уклањање отпадака и отпадних вода, корелација прехранбена технологија-теме Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина, практична настава Складиште помоћних сировин

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Основе прехранбене технологије, РАЗРЕД први

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Храњиве материје	Број часова: 4 СЕПТЕМБАР	-уознавање ученика са предметом и проширивање знања стечених у основној школи -уознавање ученика са дефиницијом и поделом храњивих материја: Енергетске, градивне и заштитне храњиве материје	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
2.Беланчевине	Број часова: 7 СЕПТЕМБАР	-уознавање ученика са природним изворима беланчевина, биолошком вредношћу и потребним количинама у исхрани	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
					-методе активног учења (учење по моделу)		
3. Угљени хидрати	Број часова: 4 СЕПТЕМБАР ОКТОБАР	-уознавање ученика са природним изворима угљених хидрата, променама у току перадебиолошк ом вредношћу и потребним количинама у исхрани	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
4. Липиди	Број часова: 4 ОКТОБАР	-уознавање ученика са природним изворима липида, биолошком вредношћу и потребним количинама у исхрани	-примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
5. Минералне	Број часова: 5	-стицање знања			-метода	-усмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
материје	ОКТОБАР НОВЕМБАР	о биолошкој улози минералних материја и њиховом значају у исхрани			усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -текстуална метода	одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
6.Вода у организму и намирницама	Број часова:3 НОВЕМБАР	-стицање знања о улози воде у организму и намирницама, њеном значају за живот човека	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
7.Витамини	Број часова: 9 НОВЕМБАР	-упознавање ученика са природним изворима витамина, биолошком вредношћу и потребним количинама у исхрани -упознавање ученика са променама	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља	психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		витамина током конзервисања	питања и тражи објашњења	различита наставна средства	(учење по моделу, кооперативно учење)		
8.Микробиологија са хигијеном	Број часова: 24 ДЕЦЕМБАР ЈАНУАР ФЕБРУАР	-усвајање основних појмова о улози микроорганизма у живој природи, о пореклу и распрострањености микроорганизама, основним групама микроорганизама и њиховим карактеристикама –бактерије, плесни и квасци -уознавање дејства микроорганизама на намирнице и на човека -уознавање значаја опште	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		хигијене -указивање на начин заштите од штетног дејства микроорганизама					
9.Састав ваздуха	Број часова: 4 ФЕБРУАР	-уознавање ученика са саставом и узроцима загађења ваздуха	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -текстуална метода -методе	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
10.Вода	Број часова:8 ФЕБРУАР МАРТ	-стицање знања о значају воде за општу хигијену -развијање хигијенских навика -уознавање ученика са последицама употребе загађене воде –	-примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	



Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		хемијска, бактериолошка и паразитолошка загађеност воде	објашњења	средства	активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)		
11.Инфекција	Број часова: 3 МАРТ	-усвајање нових знања о инфекцији и начину преношења изазивача болести	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
12.Значај хигијенско-санитарних услова под којима се одвија производња и промет намирница	Број часова: 7 МАРТ АПРИЛ	-усвајање нових знања о хигијенско-санитарним условима под којима се одвија производња и промет намирница, оспособљавање ученика да примене теоријска знања у практичном раду	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		(дезинфекција) -уознавање са начинима извођења дезинсекције и дератизације					
13.Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина	Број часова: 3 АПРИЛ	-уознавање ученика и стицање основних знања о хигијенско-санитарним услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина као и прописима који регулишу и службама које контролишу услове при откупу и транспорту сировина	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
14.Хигијенско-санитарни услови под којима се	Број часова: 4 АПРИЛ	- уознавање ученика и стицање основних	-посматра -анализира -закључује -открива	-утврђује ниво способности ученика, предходна	-метода усменог излагања (објашњавање	-усмено одговарање -писмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
одвија прерада намирница		знања о хигијенско-санитарним условима под којима се одвија прерада намирница, оспособљавање ученика да знања примене у практичном раду кроз одржавање хигијене радних просторија	-истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст	знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	(питања и одговори) -домаћи задатак	
15.Хигијенско-санитарни услови за нешкодљиво уклањање отпадака и отпадних вода	Број часова:3 МАЈ	- упознавање ученика и стицање основних знања о хигијенско-санитарним условима за нешкодљиво уклањање отпадака и отпадних вода - оспособљавање	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		ученика да знања примене у практичном раду кроз уклањање отпадака и отпадних вода у школској пекари	знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства			
16.Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија промет прехранбених производа	Број часова:6 МАЈ	-упознавање ученика и стицање основних знања о хигијенско-санитарним условима под којима се одвија промет прехранбених производа, хлеба и пецива	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
17.Основне одредбе законске	Број часова:10 МАЈ ЈУН	-упознавање ученика са основним	-чита и тумачи текст и податке на интернету	руковања машином и апаратима	-метода усменог излагања	-усмено одговарање -писмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
регулативе заштите на раду		законима о здравственом надзору и санитарној инспекцији - упознавање ученика са личним и техничким заштитним средствима и оспособљавање ученика да знања примене у практичном раду	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства	(објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Основе прехранбене технологије, РАЗРЕД први-допунска настава

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Храњиве материје	током школске године	- подела храњивих материја	-утврђује усвојено	-утврђује ниво способности ученика,	-метода усмоног излагања	-усмено одговарање	
2.Беланчевине	током школске године	-именовање природних извора беланчевина	-повезује различите области	предходна знања,	(објашњавање и описивање)	-усмено одговарање	
3.Угљени хидрати	током школске године	- именовање природних извора угљених хидрата	-примењује знања практично и теоријски	искуства	-метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
4.Липиди	током школске године	- именовање природних извора липида	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства	-текстуална метода	-усмено одговарање	
5.Минералне материје	током школске године	-минералне материје и значај у исхрани				-усмено одговарање	
6.Вода у организму и намирницама	током школске године	-стицање знања о улози воде у организму	-утврђује усвојено	-утврђује ниво способности ученика,	-метода усмоног излагања	-усмено одговарање	
7.Витамини	током школске године	-упознавање са природним изворима витамина	-повезује различите области	предходна знања,	(објашњавање и описивање)	-усмено одговарање	
8.Микробиолог ија са	током школске године	-указивање на начин заштите	-примењује знања практично и теоријски	искуства	-метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
				-употребљава различита наставна средства	-текстуална		

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
хигијеном		од штетног дејства микроорганизама	-поставља питања и тражи објашњења	средства	метода		
9.Састав ваздуха	током школске године	-упознавање са узроцима загађења ваздуха				-усмено одговарање	
10.Вода	током школске године	-упознавање са последицама употребе загађене воде				-усмено одговарање	
11.Инфекција	током школске године	-усвајање нових знања о инфекцији и начину преношења изазивача болести	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -текстуална метода	-усмено одговарање	
12.Значај хигијенско-санитарних услова под којима се одвија производња и промет намирница	током школске године	-упознавање са условима под којима се одвија производња и промет намирница	практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења			-усмено одговарање	
13.Хигијенско-	током школске	-упознавање	-утврђује	-утврђује ниво	-метода	-усмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина	године	ученика и стицање основних знања о хигијенско-санитарним услови при откупу, транспорту и складиштењу	усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења	способности ученика, предходна знања, искуства -употребљава различита наставна средства	усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	одговарање	
14.Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница	током школске године	- стицање основних знања о условима под којима се одвија прерада намирница	тражи објашњења		-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора	-усмено одговарање	
15.Хигијенско-санитарни услови за нешкодљиво уклањање отпадака и отпадних вода	током школске године	-уклањање отпадака и отпадних вода у школској пекари	-утврђује усвојено -повезује различите области -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
16.Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија промет	током школске године	- стицање знања о условима под којима се одвија промет	тражи објашњења			-усмено одговарање	



Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
прехранбених производа		хлеба и пецива					
17.Основне одредбе законске регулативе заштите на раду	током школске године	-уознавање са законима о санитарној инспекцији				-усмено одговарање	

**Прехрамбена технологија**  
први разред средње школе – пекар

Циљ и задаци:

Циљ наставе предмета прехрамбене технологије је да се ученици оспособе за технолошке поступке у процесу производње финог пецива.

Задаци наставе су:

- упознавање карактеристике физичке, хемијске, технолошке особине брашна као основне сировине за производњу пекарских производа;
- упознавање осталих сировина које су потребне за производњу пекарских производа;
- овладавање техником рада;
- стицање знања и умења из технолошких операција;
- стицање осећаја одговорности при руковању сировинама током процеса производње;
- развијање креативности и укуса у изради производа;
- оспособљавање за руковање потребним алатом и уређајима у изради производа;
- упознавање и развијање навика у коришћењу заштитних средстава за рад;
- развијање свести ученика о неопходности одржавања хигијене у процесу производње, манипулисања и чувања производа.

**Корелација**

Наставна тема Сировине за добијање брашна, корелација основе прехрамбене технологије- тема Храњиве материје, Вода у организму и намирницама,

Наставна тема Врсте брашна, корелација основе прехрамбене технологије- тема Храњиве материје

Наставна тема Вода, корелација основе прехрамбене технологије- тема Храњиве материје, Вода у организму и намирницама,

Наставна тема Кухињска со, корелација основе прехрамбене технологије- тема Храњиве материје,

Наставна тема Средства за заслађивање, корелација основе прехрамбене технологије- тема Храњиве материје, Вода у организму и намирницама, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница

Наставна тема Јаја, корелација основе прехрамбене технологије- тема

Храњиве материје, Вода у организму и намирницама, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница

Наставна тема Масноће, корелација основе прехрамбене технологије- тема Храњиве материје, Вода у организму и намирницама, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница

Наставна тема Млеко и млечни производи, корелација основе прехрамбене технологије- тема Храњиве материје, Вода у организму и намирницама, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница

Наставна тема Воће, корелација основе прехрамбене технологије- тема Храњиве материје, Вода у организму и намирницама,

Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница

Наставна тема Какао производи, корелација основе прехранбене технологије- тема Храњиве материје, Вода у организму и намирницама, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница

Наставна тема Адитиви, корелација основе прехранбене технологије- тема Храњиве материје, Вода у организму и намирницама, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница

Наставна тема Амбалажа за сировине, корелација основе прехранбене технологије- тема Храњиве материје, Вода у организму и намирницама, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница

Наставна тема Законски прописи о квалитету сировина, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, практична настава Складиште помоћних сировина, Одржавање радног места и опреме

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Прехрамбена технологија, РАЗРЕД први

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Сировине за добијање брашна	Број часова: 4 СЕПТЕМБАР	-уознавање ученика са предметом и значајем изучавања -усвајање нових знања о сировинама за добијање брашна – пшеница, кукуруз, раж	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
2.Хемијски састав брашна	Број часова: 10 СЕПТЕМБАР ОКТОБАР	-уознавање ученика са хемијским саставом брашна и основним карактеристикама храњивих материја у брашну – угљени хидрати, беланчевине, масти,	практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења		-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		витамини, минералне материје, ензими, влага брашна			моделу, кооперативно учење)		
3.Врсте брашна	Број часова:5 ОКТОБАР НОВЕМБАР	-упознавање ученика са врстама брашна у производњи хлеба и пецива и типовима брашна по правилнику -примена знања у практичном раду	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
4.Вода	Број часова: 4 ОКТОБАР	-упознавање ученика са начинима одређивања квалитета, тврдоће и температуре воде као и исправности воде, оспособљавање ученика да	-примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		примене методе омекшавања воде			моделу)		
5.Кухињска со	Број часова: 2 НОВЕМБАР	-стицање знања о саставу соли и значају у исхрани, упознавање значаја соли за тесто			-метода усменог излагања -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
6.Средства за заслађивање	Број часова:4 ДЕЦЕМБАР	-стицање знања о природним и вештачким средствима за заслађивање, деловање средства за заслађивање на нарастање теста и укус готовог производа	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
7.Јаја	Број часова: 4	-усвајање	-чита и тумачи текст и податке	руковања машином и	-метода	-усмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
	ДЕЦЕМБАР	нових знања о грађи и хемијском саставу кокошијег јајета и значајем у исхрани	на интернету -поставља питања и тражи објашњења	апаратима -употребљава различита наставна средства	усменог излагања -метода разговора (дијалог) -текстуална метода -методе активног учења	одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
8.Масноће	Број часова: 7 ЈАНУАР ФЕБРУАР	-упознавање ученика са основним карактеристикама масноћа и начинима употребе у прехранбеној индустрији – биљне масти и уља, животињске масти и маргарин	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
9.Млеко и млечни производи	Број часова: 7 ФЕБРУАР МАРТ	-усвајање нових знања о начинима употребе млека и млечних производа у прехранбеној	знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава		-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		индустрији	питања и тражи објашњења	различита наставна средства		зadataк	
10.Воће	Број часова:4 МАРТ	-стицање основних знања о хемијском саставу и употреби воћа и сушених воћних плодова у производњи пецива	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
11.Какао производи	Број часова: 3 МАРТ	-усвајање нових знања о хемијском саставу и употреби какао производа у производњи пецива	-примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -текстуална метода	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
12.Адитиви	Број часова: 13 МАРТ АПРИЛ	-усвајање нових знања о начинима	-посматра -анализира -закључује	-утврђује ниво способности ученика,	-метода усменог излагања	-усмено одговарање -писмено	



Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
	МАЈ	употребе адитива у прехранбеној индустрији -стицање основних знања хемијском саставу и утицају адитива на финални производ: прашак за пециво, ароме, боје	-открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке	предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	(објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
13.Амбалажа за сировине	Број часова: 2 МАЈ	-разликовање врста амбалажа за сировине и примена знања у практичном раду	на интернету -поставља питања и тражи објашњења		-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -текстуална метода	-усмено одговарање	
14.Законски прописи о квалитету сировина	Број часова: 4 ЈУН	- усвајање нових знања и анализа законских прописа о квалитету сировина				-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Прехрамбена технологија, РАЗРЕД први-допунска настава

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Сировине за добијање брашна	током школске године	-усвајање нових знања о сировинама за добијање брашна	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
2.Хемијски састав брашна	током школске године	-упознавање са хемијским саставом брашна	-поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима		-усмено одговарање	
3.Врсте брашна	током школске године	-упознавање са врстама брашна у производњи хлеба и пецива		-употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање	
4.Вода	током школске године	-упознавање са начинима одређивања исправности воде				-усмено одговарање	
5.Кухињска со	током школске године	- упознавање значаја соли за тесто				-усмено одговарање	
6.Средства за заслађивање	током школске године	-стицање знања о природним и вештачким средствима за заслађивање	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
7.Јаја	током школске године	-усвајање нових знања о грађи јаја	-поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и		-усмено одговарање	
8.Масноће	током школске	-познавање особина масноћа			-метода усменог излагања	-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
	ГОДИНЕ			апаратима	(објашњавање и описивање)		
9.Млеко и млечни производи	током школске године	- начини употребе млека и млечних производа у прехранбеној индустрији		-употребљава различита наставна средства	-метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
10.Воће	током школске године	- употреба воћа и сушених воћних плодова у производњи пецива	-утврђује усвојено -повезује различите области -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
11.Какао производи	током школске године	- употреба какао производа у производњи пецива			-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
12.Адитиви	током школске године	-стицање основних знања хемијском саставу и утицају адитива на финални производ: прашак за пециво, ароме, боје	-утврђује усвојено -повезује различите области -поставља питања и тражи	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
13.Амбалажа за сировине	током школске године	-разликовање врста амбалажа за сировине и примена знања у практичном раду	објашњења	руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
14.Законски прописи о квалитету сировина	током школске године	- усвајање нових знања и анализа законских прописа о квалитету сировина				-усмено одговарање	

## Практична настава

први разред средње школе – пекар

Циљ и задаци:

Циљ предмета практичне наставе је да се ученици обуче за непосредан рад у пекарству.

Задаци наставе су:

- оспособљавање ученика за правилну и рационалну примену сировина;
- оспособљавање ученика за примену законских прописа о квалитету сировина, личне хигијене и прописа заштите на раду;
- овладавање техником рада;
- стицање знања и умења из технолошких операција;
- оспособљавање ученика за рад са основним прибором, апаратима и уређајима, као и стицање потребних знања и вештина за обављање технолошких поступака у производњи финог пецива;
- развијање креативности и укуса у изради производа;
- развијање смисла код ученика за самосталан и организован рад, систематичност и стрпљење у раду;
- развијање свести ученика о неопходности одржавања хигијене у процесу производње, манипулисања и чувања производа.

### Корелација

Наставна тема Мере хигијенско – техничке заштите при раду у прехранбеној индустрији, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Рад на пријему, складиштењу и класирању, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Одржавање радног места и опреме, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Унутрашњи транспорт, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Подно складиште брашна, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Силосно складиште за брашно, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина

Наставна тема Складиште помоћних сировина, корелација основе прехранбене технологије- тема Хигијенско-санитарни услови при откупу, транспорту и складиштењу сировина, Хигијенско-санитарни услови под којима се одвија прерада намирница, прехранбена технологија- Амбалажа за сировине, Законски прописи о квалитету сировина  
складиштење хлеба, Обликовање теста

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Практична настава, РАЗРЕД први

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Мере хигијенско – техничке заштите при раду у прехранбеној индустрији	Број часова: 65	-оспособљавање ученика да анализирају и практично реализују прописе хигијенско-техничке заштите на раду -оспособљавање ученика да пруже помоћ при лакшим повредама на раду и да примене мере заштите на раду са отровним, експлозивним и запаљивим материјалима, мере заштите од електричне струје и мере заштите од пожара, средства заштите од механичких повреда	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
2.Рад на пријему, складиштењу и	Број часова: 84	-оспособљавање ученика да изврше пријем	-посматра -анализира -закључује	-утврђује ниво способности ученика,	-метода усменог излагања (објашњавање и	-усмено одговарање -оцењивање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
класирању		сировина, припреме складиште, мере и одржавају температуру складишта -оспособљавање ученика да изврше складиштење основних и помоћних сировина, да класирају сировине, рукују вагама и осталим уређајима у складишту	-открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
3.Одржавање радног места и опреме	Број часова: 65	-оспособљавање ученика да припреме раствор за прање и дезинфекцију, да одржавају хигијену машина, алата, уређаја и просторије			-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	



Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
4. Унутрашњи транспорт	Број часова: 19	- оспособљавање ученика да изврше транспорт сировина до складишта или до пекаре, да раде на откупу, пријему, истовару	- посматра - анализира - закључује - открива - истражује - уочава - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује различите области - примењује знања	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице - демонстрира целину или сегменте	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација - текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	
5. Подно складиште брашна	Број часова: 38	- оспособљавање ученика да изврше складиштење сировина, контролу квалитета сировина у складишту, од подесе оптималне услове за складиштење сировина	- практично и теоријски - чита и тумачи текст и податке на интернету - поставља питања и тражи објашњења	руковања машином и апаратима - употребљава различита наставна средства	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација - текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	
6. Силосно складиште за	Број часова:	- оспособљавање ученика да	- посматра - анализира	- утврђује ниво способности	- метода усменог излагања	- усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
брашно		изврше складиштење сировина у силосу, контролу квалитета сировина у силосу, ода подесе оптималне услове за складиштење сировина	-закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	(објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
7.Складиште помоћних сировина	Број часова:	-оспособљавање ученика да изврше складиштење помоћних сировина –квасац, со, шећер, масноће, контролу квалитета сировина у складишту, од подесе оптималне услове за складиштење сировина	практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења		-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

## Машине и апарати

други разред средње школе-пекар

Циљ наставе предмета машине и апарати је оспособљавање ученика за рад са машинама, апаратима и уређајима у пекарству.

Задаци наставе су:

- оспособљавање ученика да повежу теоријско знање са практичним радом;
- оспособљавање ученика за руковање машинама, апаратима и алатом;
- упознавање и развијање навика у коришћењу заштитних средстава при раду.

### Корелација

Наставна тема Објекти за складиштење, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Сита за просејавање брашна, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Мешалице за брашно корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање,

Наставна тема Машине за истресање врећа, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Уређаји за транспорт материјала, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање, практична настава-тема Преношење теста

Наставна тема Мерни инструменти, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Машине за справљање теста, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Дозатори, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Машине и апарати РАЗРЕД II

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Објекти за складиштење	7 Септембар	-уознавање ученика са циљевима и задацима предмета и проширивање знања стечених у првој години средње школе - усвајање нових знања о објектима за складиштење- подним објектима, силосима и објектима за складиштење помоћних сировина, познавање улоге складишта у прехранбеној индустрији, развијање осећаја за одржавање хигијене просторија у којима се чувају намирнице	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -практични радови -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење, практично смисаоно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
2. Сита за просејавање брашна	4 Септембар Октобар	-уознавање ученика са врстама сита за просејавање брашна -оспособити ученике да рукују ситима и да их одржавају, оспособити ученике да примењују мере заштите на раду при руковању ситима	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
3. Мешалице за брашно	3 Октобар	-уознавати ученике са врстама и конструкцијом мешалица за брашно -оспособити ученике за руковање мешалицом за брашно	практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
4. Машине за истресање врећа	2 Октобар	-уознавање ученика са врстама и	-посматра -анализира -закључује	-утврђује ниво способности ученика,	-метода усменог излагања (објашњавање и	-усмено одговарање -писмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		конструкцијом машина за истресање врећа	-открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
5. Уређаји за транспорт материјала	12 Октобар Новембар Децембар	-усвајање нових знања о уређајима за транспорт материјала у пекарству, познавање конструкције транспортера, пуштање транспортера у рад и одржавање транспортера -оспособљавање ученика да примене теоријска знања у практичном раду	практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења		-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
6. Мерни инструменти	6 Децембар	-усвајање нових знања о	-посматра -анализира	-утврђује ниво способности	-метода усменог излагања	-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		инструментима за мерење температуре, влажности, протока и притиска, именовање инструмената и читање резултата мерења, примена мерних инструмената у пекарству у фазама замеса, ферментације и печења теста, одређивање оптималне температуре нарастања теста, подешавање температуре печења	-закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	(објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
7. Машине за справљање теста	28 Јануар Фебруар Март Април Мај	-стицање знања о машинама за справљање теста-основни појмови, именовање делова месилице,	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		<p>препознавање врсте месилице, -уознавање ученика са типовима машина за справљање теста и њиховим карактеристикама у раду, познавање рада спороходних месилица, брзоходних месилица, интезивних месилица и миксера -оспособљавање ученика да машину пусте у рад, да рукују машином и да је одржавају -уознавање ученика са мерама заштите на раду при руковању месилицом</p>	<p>-усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења</p>	<p>технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства</p>	<p>-демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)</p>	-домаћи задатак	
8. Дозатори	14 Мај Јун	-уознавање ученика са основним	-посматра -анализира -закључује	-утврђује ниво способности ученика,	-метода усменог излагања (објашњавање и	-усмено одговарање -писмено	



Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		појмовима о дозаторима, врстама дозатора у пекарству, дозаторима у школској пекари и «Житопродукту» -оспособљавање ученика да рукују дозаторима, да одређују количину сировина за замес мерењем дозаторима за воду, суспензију квасца и раствор соли, одржавање хигијене просторије за рад, алата и уређаја после употребе, оспособљавање ученика да прочитају резултате мерења	-открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -практични радови -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење, практично смисаоно учење)	одговарање (питања и	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Машине и апарати РАЗРЕД II-допунска настава

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Објекти за складиштење	током школске године	- усвајање нових знања о објектима за складиштење- подним објектима, силосима и објектима за складиштење помоћних сировина	-утврђује усвојено -повезује различите области -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
2.Сита за просејавање брашна	током школске године	-упознавање са врстама сита за просејавање брашна				-усмено одговарање	
3. Мешалице за брашно	током школске године	-упознати ученике са врстама и конструкцијом мешалица за брашно				-усмено одговарање	
4. Машине за истресање врећа	током школске године	-упознавање са врстама и конструкцијом машина за истресање врећа	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
5. Уређаји за транспорт материјала	током школске године	-усвајање нових знања о уређајима за транспорт материјала у	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства			

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		пекарству					
6. Мерни инструменти	током школске године	именовање инструмената и читање резултата мерења	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
7. Машине за справљање теста	током школске године	-упознавање ученика са типовима машина за справљање теста и њиховим карактеристикама	-поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање	
8. Дозатори	током школске године	-упознавање ученика са основним појмовима о дозаторима, врстама дозатора	-утврђује усвојено -повезује различите области -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	

## Практична настава

други разред средње школе – пекар

Циљ предмета практичне наставе је да се ученици обуче за непосредан рад у пекарству.

Задаци наставе су:

- оспособљавање ученика за правилну и рационалну примену сировина;
- оспособљавање ученика за примену законских прописа о квалитету сировина, личне хигијене и прописа заштите на раду;
- овладавање техником рада;
- стицање знања и умења из технолошких операција;
- оспособљавање ученика за рад са основним прибором, апаратима и уређајима, као и стицање потребних знања и вештина за обављање технолошких поступака у производњи финог пецива;
- развијање креативности и укуса у изради производа;
- развијање смисла код ученика за самосталан и организован рад, систематичност и стрпљење у раду;
- развијање свести ученика о неопходности одржавања хигијене у процесу производње, манипулисања и чувања производа.

### Корелација:

Наставна тема Сита за просејавање брашна, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Припрема сировина за производњу, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Мешење теста, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање, мешење теста, методе мешења

Наставна тема Ферментација теста, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање, мешење теста, методе мешења, ферментација теста

Наставна тема Преношење теста, корелација машине и апарати-теме Уређаји за транспорт материјала,

Наставна тема Обликовање теста, , корелација прехранбена технологија-теме Обликовање теста,

Наставна тема Печење, корелација прехранбена технологија-теме Печење комада теста

Наставна тема Хлађење, паковање и складиштење хлеба, корелација прехранбена технологија-теме Хлађење, паковање и складиштење хлеба

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Практична настава, РАЗРЕД други

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. Сита за просејавање брашна	Број часова: 65	-оспособљавање ученика да примене теоријска знања у практичном раду (да одреде степен просејаности брашна, да одреде величину честица брашна) -развијање вештине руковања машинама, алатима и прибором: просејавање брашна -одржавање хигијене просторија и примена мера заштите на раду	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
2. Припрема сировина за производњу	Број часова: 66	-оспособљавање ученика да припреме воду, квасац, со, масноћу и остале сировине за замес	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		-разумевање основних појмова и коришћење стручне терминологије у практичној настави -развијање вештине руковања машинама, алатима и прибором при припреми сировина -одржавање хигијене просторија и примена мера заштите на раду	-усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	(дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	одговарање (питања и одговори)	
3.Мешење теста	Број часова: 65	-оспособљавање ученика да изврше директан, индиректан и друге начине мешења теста -разумевање основних појмова и коришћење стручне	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		терминологије у практичној настави -развијање вештине руковања машинама, алатима и прибором при изради теста -одржавање хигијене просторија и примена мера заштите на раду	-повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)		
4.Ферментација теста	Број часова: 66	-оспособљавање ученика да изврше контролу ферментације теста, премесивање теста, одреде органолептички зрелост теста -разумевање основних појмова и коришћење стручне терминологије у	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		практичној настави -развијање вештине руковања машинама, алатима и прибором: подешавање коморе за ферментацију и читање података са разних инструмената	знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	учење)		
5.Преношење теста	Број часова: 65	-оспособљавање ученика да изврше пуњење казана, скидање казана -оспособљавање ученика и развијање вештине руковања уређајима за преношење посуде са тестом -одржавање хигијене просторија и	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	



Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		примена мера заштите на раду	теоријски -поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства			
6.Обликовање теста	Број часова: 66	-оспособљавање ученика да изврше дељење теста на једнаке комаде и да подесе тежину комада теста, да обликују тесто и изврше контролу одмарања теста, обликују тесто за разне врсте хлебова -оспособљавање ученика да рукују машинама за дељење теста, да рукују машинама за обликовање теста, да рукују комором за ферментацију, да подесе пекарску пећ -примена мера	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		заштите на раду током печења	објашњења				
7. Печење	Број часова: 65	- оспособљавање ученика да рукују пекарском пећи, да одреде брзину кретања траке, да изврше влажење комада теста, да одреде температуру печења - оспособљавање ученика да изврше печење разних врста пецива и да примене мере заштите на раду - разумевање основних појмова и коришћење стручне терминологије у практичној настави	- посматра - анализира - закључује - открива - истражује - уочава - усваја нова знања - утврђује усвојено - повезује различите области - примењује знања практично и теоријски - чита и тумачи текст и податке на интернету - поставља питања и	- утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства - информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице - демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима - употребљава различита наставна средства	- метода усменог излагања (објашњавање и описивање) - метода разговора (дијалог) - демонстрација - текстуална метода - методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	- усмено одговарање - оцењивање практичног рада - писмено одговарање (питања и одговори)	
8 Хлађење, паковање и складиштење хлеба	Број часова: 60	- упознавање ученика са начином чувања пекарских	тражи објашњења		- метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	- усмено одговарање - оцењивање практичног	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		<p>производа и оспособљавање ученика да воде евиденцију у складишту</p> <p>-оспособљавање ученика да изврше природно и вештачко хлађење хлеба, да припреме амбалажу и изврше паковање хлеба ручно и машински, да изврше утовар и истовар хлеба</p>			<p>-метода разговора (дијалог)</p> <p>-демонстрација</p> <p>-текстуална метода</p> <p>-методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)</p>	<p>рада</p> <p>-писмено одговарање (питања и одговори)</p>	

## Машине и апарати

трећи разред средње школе-пекар

Циљ наставе предмета машине и апарати је оспособљавање ученика за рад са машинама, апаратима и уређајима у пекарству.

Задаци наставе су:

- оспособљавање ученика да повежу теоријско знање са практичним радом;
- оспособљавање ученика за руковање машинама, апаратима и алатом;
- упознавање и развијање навика у коришћењу заштитних средстава при раду.

### Корелација

Наставна тема Коморе за ферментацију теста, корелација прехранбена технологија-тема кисело тесто, Пецива, Израда етнографских погача, колача и хлеба, практична настава-тема Кисело тесто

Наставна тема Уређаји за преношење посуде са тестом, корелација прехранбена технологија-тема Кисело тесто, Пецива, практична настава-Преношење теста

Наставна тема Машине за дељење теста корелација прехранбена технологија-тема Кисело тесто, Пецива, практична настава-Обликовање теста

Наставна тема Машине за обликовање теста корелација прехранбена технологија-тема Кисело тесто, Трошно тесто, Лиснато тесто, Вучено тесто, Пецива, практична настава-Обликовање теста

Наставна тема Пекарске пећи, корелација прехранбена технологија-теме Печење комада теста, практична настава-Печење

Наставна тема Коморе за хлађење хлеба, корелација прехранбена технологија-теме Хлађење, паковање и складиштење хлеба

Наставна тема Остала средства за производњу и алат, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Витрине за готове производе, корелација прехранбена технологија-теме Хлађење, паковање и складиштење хлеба

Наставна тема Ваге, корелација прехранбена технологија-теме Припрема сировина за производњу и дозирање

Наставна тема Складиштење готових производа, корелација прехранбена технологија-теме Хлађење, паковање и складиштење хлеба

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Машине и апарати РАЗРЕД III

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. Коморе за ферментацију теста	Број часова: 4 СЕПТЕМБАР	-увођење ученика у нове наставне области и проширивање знања стечених у првој и другој години -усвајање нових знања о коморама за ферментацију теста, врстама коморе, уређајима у комори и раду коморе	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
2. Уређаји за преношење посуде са тестом	Број часова: 4 СЕПТЕМБАР	-усвајање знања о уређајима за преношење посуде са тестом -разумевање термина који означавају делове уређаја -оспособити ученике да рукују уређајима и да их одржавају	-практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
3. Машине за дељење теста	Број часова:4 СЕПТЕМБАР ОКТОБАР	-усвајање знања о машинама за дељење теста- конструкцији, врстама и раду -разумевање основних појмова и коришћење терминологије у практичној настави	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
4. Машине за обликовање теста	Број часова: 4 ОКТОБАР	-усвајање нових знања о машинама за обликовање теста, врстама, конструкцији и раду -разумевање термина који означавају делове уређаја -развијање вештине руковања машином и примена мера заштите на раду	практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења		-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
5.Пекарске пећи	Број часова: 28 ОКТОБАР НОВЕМБАР ДЕЦЕМБАР ЈАНУАР ФЕБРУАР	-усвајање нових знања о врстама и конструкцији пекарске пећи -оспособљавање ученика да примене теоријска знања у практичном раду (подешавање, регулисање рада, печење и одржавање пекарске пећи) -именовање делова пекарске пећи и разумевање принципа рада пекарске пећи -примена мера заштите на раду	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
6.Коморе за хлађење хлеба	Број часова:8 ФЕБРУАР МАРТ	-упознавање ученика са врстама и конструкцијом комора за хлађење хлеба -оспособљавање ученика да рукују комором и одржавају комору			-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		-именовање делова коморе			метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)		
7.Остала средства за рад и алат	Број часова: 6 МАРТ АПРИЛ	-усвајање знања према индивидуалним могућностима ученика о средствима за рад у пекарској индустрији:посуде, модле, оклагије, столови, ножеви и полице и њиховој правилној употреби током рада	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
8. Витрине за готове производе	Број часова: 4 АПРИЛ МАЈ	-усвајање нових знања о врстама и конструкцији витрина за готове производе -правилно руковање витринама за чување бурека	практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и	целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	



Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
			тражи објашњења		метода		
9. Ваге	Број часова: 2 МАЈ	-усвајање нових знања о врстама и одржавању вага -примена знања у практичном раду – мерењу сировина и готових производа	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
10.Складиштење готових производа	Број часова: 4 МАЈ	-упознавање ученика са начином чувања пекарских производа и оспособљавање ученика да воде евиденцију у складишту -оспособљавање ученика да учествују у припреми производа за транспорт до продавнице	-повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Машине и апарати РАЗРЕД трећи-допуска настава

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. Коморе за ферментацију теста	током школске године	-усвајање нових знања о коморама за ферментацију теста, врстама коморе, уређајима у комори и раду коморе	-утврђује усвојено -повезује различите области -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
2. Уређаји за преношење посуде са тестом	током школске године	-усвајање знања о уређајима за преношење посуде са тестом					
3. Машине за дељење теста	током школске године	-усвајање знања о машинама за дељење теста-конструкцији, врстама и раду	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
4. Машине за обликовање теста	током школске године	-усвајање нових знања о машинама за обликовање теста, врстама, конструкцији и раду	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства			
5. Пекарске пећи	током школске године	-усвајање нових знања о врстама и конструкцији пекарске пећи	-утврђује усвојено -повезује различите области -поставља	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора	-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
6. Коморе за хлађење хлеба	током школске године	-узнавање ученика са врстама и конструкцијом комора за хлађење хлеба	питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства	(дијалог)		
7. Остала средства за рад и алат	током школске године	-усвајање знања о алату: посуде, модле, оклагије, столови, ножеви и полице	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
8. Витрине за готове производе	током школске године	-правилно руковање витринама за чување бурека	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства			
9. Ваге	током школске године	-усвајање нових знања о врстама и одржавању вага	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
10. Складиштење готових производа	током школске године	-узнавање ученика са начином чувања пекарских	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства			

## Прехрамбена технологија

трећи разред средње школе – пекар

Циљ наставе предмета прехранбене технологије је да се ученици оспособе за технолошке поступке у процесу производње финог пецива.

Задаци наставе су:

- упознавање карактеристике физичке, хемијске, технолошке особине брашна као основне сировине за производњу пекарских производа;
- упознавање осталих сировина које су потребне за производњу пекарских производа;
- овладавање техником рада;
- стицање знања и умења из технолошких операција;
- стицање осећаја одговорности при руковању сировинама током процеса производње;
- развијање креативности и укуса у изради производа;
- оспособљавање за руковање потребним алатом и уређајима у изради производа;
- упознавање и развијање навика у коришћењу заштитних средстава за рад;
- развијање свести ученика о неопходности одржавања хигијене у процесу производње, манипулисања и чувања производа.

### Корелација

Наставна тема Болести и мане хлеба, корелација практична настава-тема Печење, Хлађење, паковање и складиштење хлеба

Наставна тема Пецива, корелација практична настава-тема Пецива, машине и апарати-тема Махине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Махине за справљање теста, Дозатори

Наставна тема Кисело тесто, корелација практична настава-тема Пецива, машине и апарати-тема Махине за обликовање теста,

Наставна тема Трошно тесто, корелација практична настава-тема Пецива, машине и апарати-тема Махине за обликовање теста,

Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу

Наставна тема Лиснато тесто, корелација практична настава-тема Пецива, машине и апарати-тема Махине за обликовање теста

Наставна тема Вучено тесто корелација практична настава-тема Пецива, машине и апарати-тема Махине за обликовање теста,

Наставна тема Производња мрвица корелација машине и апарати-тема Махине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста

Наставна тема Израда етнографских погача, колача и хлеба, корелација практична настава-тема Пецива,

Наставна тема Складиштење пекарских производа, корелација практична настава- тема Складиштење пекарских производа

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ Прехрамбена технологија, РАЗРЕД трећи

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. Болести и мане хлеба	Број часова: 20 СЕПТЕМБАР ОКТОБАР	-увођење ученика у нове наставне области и проширивање знања стечених у првој и другој години -уознавање ученика са основним карактеристикама болести и мана хлеба: плесни, кончавост, мане коре и средине хлеба и последице неправилног поступка производње хлеба и пецива -оспособљавање ученика да разликују болести и мане хлеба и да правилно примене поступке у производњи хлеба и пецива	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
2. Пецива	Број	-уознавање	-посматра	-утврђује ниво	-метода усменог	-усмено	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
	часова:46 ОКТОБАР НОВЕМБАР ДЕЦЕМБАР	ученика са дефиницијом, историјатом и врстама пецива -оспособљавање ученика да примене теоријска знања у практичном раду (технолошки поступци за разне врсте пецива): кифле, земичке, кајзерице, переце, пуж, плетенице -усвајање нових знања о израчунавању рандмана за разне врсте пецива и значај израчунавања рандмана	-анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
3.Кисело тесто	Број часова:18 ЈАНУАР ФЕБРУАР	-упознавање ученика са основним карактеристикама киселог теста	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		-стицање основних знања о технолошком поступку производње и употреби киселог теста за добијање производа -оспособљавање ученика да производе крофне, штрудле -разумевање основних појмова и коришћење терминологије у практичној настави	-уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	(дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	одговори) -домаћи задатак	
4. Трошно тесто	Број часова: 12 ФЕБРУАР МАРТ	-стицање основних знања о технолошком процесу производње трошног теста и производа од трошног теста -оспособљавање ученика да производе пите од јабука и вишања			-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
5.Лиснато тесто	Број часова: 10 МАРТ	-стицање основних знања о технолошком процесу производње лиснатог теста и производа од лиснатог теста -оспособљавање ученика да производе штрудле, шам ролне и виршле у лиснатом тесту	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
6.Вучено тесто	Број часова:14 АПРИЛ	-стицање основних знања према индивидуалним	-посматра -анализира -закључује -открива	-утврђује ниво способности ученика, предходна	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	-усмено одговарање -писмено одговарање	



Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		<p>могућностима ученика о технолошком процесу производње вученог теста и производа од вученог теста</p> <p>-оспособљавање ученика да производе штрудле са јабукама, бурек и суву питу</p> <p>-избор практичног рада за завршни испит и припрема ученика за полагање завршног испита</p>	<p>-истражује</p> <p>-уочава</p> <p>-усваја нова знања</p> <p>-утврђује усвојено</p> <p>-повезује различите области</p> <p>-примењује знања практично и теоријски</p> <p>-чита и тумачи текст и податке на интернету</p> <p>-поставља питања и тражи објашњења</p>	<p>знања, искуства</p> <p>-информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице</p> <p>-демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима</p> <p>-употребљава различита наставна средства</p>	<p>-метода разговора (дијалог)</p> <p>-демонстрација</p> <p>-текстуална метода</p> <p>-методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)</p>	<p>(питања и одговори)</p> <p>-домаћи задатак</p>	
7.Производња мрвица	Број часова: 2 МАЈ	<p>-усвајање знања према о технолошком процесу производње мрвица</p>	<p>-посматра</p> <p>-анализира</p> <p>-закључује</p> <p>-открива</p> <p>-истражује</p> <p>-уочава</p> <p>-усваја нова знања</p>	<p>-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства</p> <p>-информативно технички и психолошки</p>	<p>-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)</p> <p>-метода разговора (дијалог)</p> <p>-текстуална метода</p>	<p>-усмено одговарање</p> <p>-писмено одговарање (питања и одговори)</p> <p>-домаћи задатак</p>	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
8.Израда етнографских погача, колача и хлеба	Број часова: 6 МАЈ	-стицање основних знања о технолошком процесу производње етнографских погача, колача и хлеба -оспособљавање ученика да израђују украсе од теста за обичаје и славе -примена мера заштите на раду током печења	-утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу)	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	
9Складиштење пекарских производа	Број часова: 8 МАЈ	-упознавање ученика са начином чувања пекарских производа и оспособљавање ученика да воде евиденцију у складишту	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу),	-усмено одговарање -писмено одговарање (питања и одговори) -домаћи задатак	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
			области -примењује знања практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења	јединице -употребљава различита наставна средства	кооперативно учење)		

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТПрехрамбена технологија, РАЗРЕД трећи-допунска настава

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1. Болести и мане хлеба	током школске године	-оспособљавање да правилно примене поступке у производњи хлеба и пецива	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
2. Пецива	током школске године	-уознавање са дефиницијом, историјатом и врстама пецива	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства			
3. Кисело тесто	током школске године	-уознавање са основним карактеристикама киселог теста	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
4. Трошно тесто	током школске године	-стицање основних знања о технолошком процесу производње трошног теста	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање	
5. Лиснато тесто	током школске године	-стицање о технолошком процесу производње лиснатог теста	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
6. Вучено тесто	током школске године	-стицање основних знања о технолошком процесу	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		производње вученог теста					
7.Производња мрвица	током школске године	-усвајање знања о технолошком процесу производње мрвица	-утврђује усвојено -повезује различите области	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	
8.Израда етнографских погача, колача и хлеба	током школске године	-стицање основних знања о технолошком процесу производње етнографских погача, колача и хлеба	-поставља питања и тражи објашњења	-употребљава различита наставна средства		-усмено одговарање	
9Складиштење пекарских производа	током школске године	-упознавање са начином чувања пекарских производа	-утврђује усвојено -повезује различите области -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање	

## Практична настава

трећи разред средње школе – пекар

Циљ и задаци:

Циљ предмета практичне наставе је да се ученици обуче за непосредан рад у пекарству.

Задаци наставе су:

- оспособљавање ученика за правилну и рационалну примену сировина;
- оспособљавање ученика за примену законских прописа о квалитету сировина, личне хигијене и прописа заштите на раду;
- овладавање техником рада;
- стицање знања и умења из технолошких операција;
- оспособљавање ученика за рад са основним прибором, апаратима и уређајима, као и стицање потребних знања и вештина за обављање технолошких поступака у производњи финог пецива;
- развијање креативности и укуса у изради производа;
- развијање смисла код ученика за самосталан и организован рад, систематичност и стрпљење у раду;
- развијање свести ученика о неопходности одржавања хигијене у процесу производње, манипулисања и чувања производа.

### Корелација:

Наставна тема Пецива, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Маachine за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Маachine за справљање теста, Дозатори

Наставна тема Кисело тесто, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Маachine за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Маachine за справљање теста, Дозатори

Наставна тема Трошно тесто, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Маachine за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Маachine за справљање теста, Дозатори

Наставна тема Лиснато тесто, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Маachine за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Маachine за справљање теста,

Наставна тема Вучено тесто, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, машине и апарати-тема Маachine за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема сировина за производњу, Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни инструменти, Маachine за справљање теста,

## Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

---

Наставна тема Производња мрвица, корелација прехранбена технологија-тема Пецива, Производња мрвица, машине и апарати-тема  
Машине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација практична настава-тема Припрема  
сировина за производњу,.Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Машине за справљање теста, Дозатори  
Наставна тема Израда етнографских погача, колача и хлеба, корелација прехранбена технологија-тема Израда етнографских погача,  
колача и хлеба, машине и апарати-тема Машине за обликовање теста, Пекарске пећи, Остала средства за производњу и алат, корелација  
практична настава-тема Припрема сировина за производњу,.Мешење теста, Ферментација теста, машине и апарати-теме Мерни  
инструменти, Машине за справљање теста, Дозатори  
Наставна тема Складиштење пекарских производа, корелација прехранбена технологија- тема Складиштење пекарских производа

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ПРЕДМЕТ практична настава, РАЗРЕД трећи

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
1.Пецива	Број часова: 60	-оспособљавање ученика да примене теоријска знања у практичном раду (технолошки поступци за разне врсте пецива): кифле, земичке, кајзерице, переце, пуж, плетенице -усвајање нових знања о израчунавању рандмана за разне врсте пецива и значај израчунавања рандмана -развијање вештине руковања машинама, алатима и прибором при изради пецива -одржавање хигијене просторија	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	



Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
2.Кисело тесто	Број часова: 60	-оспособљавање ученика да произведе крофне, штрудле -разумевање основних појмова и коришћење терминологије у практичној настави -развијање вештине руковања машинама, алатима и прибором при изради пецива -одржавање хигијене просторија и примена мера заштите на раду	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
3.Трошно тесто	Број часова: 60	-оспособљавање ученика да произведе пите од јабука и вишања, као и друге производе од трошног теста	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		-разумевање основних појмова и коришћење терминологије у практичној настави -развијање вештине руковања машинама, алатима и прибором при изради пецива -одржавање хигијене просторија и примена мера заштите на раду	знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	(питања и одговори)	
4.Лиснато тесто	Број часова: 60	-оспособљавање ученика да произведе штрудле, шам ролне и виршле у лиснатом тесту -разумевање основних појмова и коришћење терминологије у практичној	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		настави -развијање вештине руковања машинама, алатима и прибором при изради пецива -одржавање хигијене просторија и примена мера заштите на раду	различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	учења (учење по моделу, кооперативно учење)		
5.Вучено тесто	Број часова: 60	-оспособљавање ученика да производе штрудле са јабукама, бурек и суву питу -избор практичног рада за завршни испит и припрема ученика за полагање завршног испита -одржавање хигијене просторија и примена мера заштите на раду			-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
6.Производња мрвица	Број часова: 60	-израда презли -одржавање хигијене просторија и примена мера заштите на раду -развијање вештине руковања машинама, алатима и прибором при изради презли	-посматра -анализира -закључује -открива -истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења	-утврђује ниво способности ученика, предходна знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
7.Израда етнографских погача, колача и хлеба	Број часова: 60	-израда етнографских погача, колача и хлеба	-посматра -анализира -закључује -открива	-утврђује ниво способности ученика, предходна	-метода усменог излагања (објашњавање и описивање)	-усмено одговарање -оцењивање практичног	

Школски програм Школе са домом за ученике оштећеног слуха Крагујевац

ТЕМЕ	БРОЈ ЧАСОВА И ВРЕМЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ	ЦИЉЕВИ	АКТИВНОСТ УЧЕНИКА	АКТИВНОСТ НАСТАВНИКА	НАЧИН И ПОСТУПЦИ ОСТВАРИВАЊА (методе, технике и облици)	ЕВАЛУАЦИЈА	СТАНДАРДИ
		-оспособљавање ученика да израђују украсе од теста за обичаје и славе -примена мера заштите на раду током печења	-истражује -уочава -усваја нова знања -утврђује усвојено -повезује различите области -примењује знања	знања, искуства -информативно технички и психолошки припрема ученике за реализацију нове наставне јединице -демонстрира целину или сегменте руковања машином и апаратима -употребљава различита наставна средства	-метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	рада -писмено одговарање (питања и одговори)	
8.Складиштење пекарских производа	Број часова: 60	-упознавање ученика са начином чувања пекарских производа и оспособљавање ученика да воде евиденцију у складишту	практично и теоријски -чита и тумачи текст и податке на интернету -поставља питања и тражи објашњења		-метода усменог излагања (објашњавање и описивање) -метода разговора (дијалог) -демонстрација -текстуална метода -методе активног учења (учење по моделу, кооперативно учење)	-усмено одговарање -оцењивање практичног рада -писмено одговарање (питања и одговори)	

Председник Школског одбора  
Јокић Игор